



Ecole
Christian Vabret
Meilleur Ouvrier de France
Boulangerie · Pâtisserie
Cuisine

Nicolas CHAMPAUD

Formateur Pâtissier
Ecole Christian VABRET



Programme

INTITULÉ :

PRÉPARER PAQUES DANS VOS BOUTIQUES

FORMATEUR :

Monsieur Nicolas CHAMPAUD

Formateur Pâtissier

Ecole Christian VABRET

DATE :

Du Lundi 21 Février au Mardi 22 Février 2022

DURÉE :

16 heures de formation en 2 jours

Lundi : 09h00 – 12h00 / 13h30 – 18h30

Mardi : 08h00 – 12h00 / 13h30 – 17h30

LIEU :

Ecole Christian VABRET
Boulangerie | Pâtisserie | Cuisine
Espace Pâtisserie
17 Avenue du Garric / Rue Condorcet
15000 AURILLAC

PUBLIC VISE :

Artisans boulangers ou pâtissiers, salariés en boulangerie-pâtisserie, formateurs, démonstrateurs...professionnels de la filière pâtisserie

PRE-REQUIS :

Les candidats sont informés qu'il faut être titulaire du niveau CAP Pâtissier, pour suivre la formation

OBJECTIF DE LA FORMATION :

Pâques, période primordiale dans le calendrier de l'artisan doit aussi être source d'inspiration et de créativité pour faire briller les yeux des petits et des grands mais surtout ravir les papilles.



www.efbpa.fr

17 av du Garric - 15000 AURILLAC



Ecole
Christian Vabret
Meilleur Ouvrier de France
Boulangerie · Pâtisserie
Cuisine

Nicolas CHAMPAUD

Formateur Pâtissier
Ecole Christian VABRET



Cette formation vous donnera les moyens de diversifier votre production au moment de Pâques et de présenter à votre clientèle une gamme spécialement prévue pour cet événement : montage chocolat, entremet de Pâques, panier gourmand, tarte pascale...

Programme :

Lundi 21 Février 2022 :

- Café & accueil et présentation des participants
- Présentation du stage et des objectifs
- Détermination des attentes des participants
- Étude des produits proposés, argumentaires de vente
- Étude des recettes, de la technologie, des différentes techniques de fabrication
- Méthode de mise en place, organisation du travail
- Mise en œuvre et en application des différentes recettes
- Production des éléments pour la confection des tartes, entremets etc, et montage des entremets

A la fin de la 1^{ère} journée, discussion autour de son contenu

Mardi 22 Février 2022 :

- Discussion sur l'organisation de la journée
- Glaçage et finition des entremets
- Montage de la Tarte et du Panier gourmand
- Finition des montages chocolat
- Préparation et présentation du Buffet
- Dégustation et analyse des produits finis
- Synthèse des 2 journées
- Remise des attestations de suivi de stage



LES MOYENS PEDAGOGIQUES :

Moyens techniques (locaux et matériels)

L'Ecole Christian Vabret – Boulangerie – Pâtisserie – Cuisine est constituée :

-d'une salle banalisée de technologie où se déroulent les cours d'enseignement théorique équipé d'un tableau numérique connecté.

-d'un laboratoire équipé de 16 postes de travail et doté d'un matériel mis à sa disposition par les plus grands fabricants d'équipements en boulangerie-Pâtisserie et donc à la pointe de la technologie.

Le matériel se constitue :

- une bibliothèque de livres professionnels
- un ordinateur connecté
- fours à soles
- four ventilé
- batteur sur pied
- batteur sur table individuel
- laminoir
- tours réfrigérés
- surgélateur / conservateur
- cellule de refroidissement rapide
- chambre de fermentation
- robot coupe
- gamme de moules silicone
- gamme de cercle et cadre moules
- batterie de cuisine
- petit outillage de pâtisserie / chocolaterie / glacerie

Un livret de recettes et une présentation du parcours du formateur, seront donnés en début de formation à chaque stagiaire.

LES MODALITES DU SUIVI :

L'Ecole Christian VABRET – Boulangerie – Pâtisserie – Cuisine établira pour chaque stagiaire :

- Une attestation de présence – feuille d'émargement
- Une attestation de suivi de formation